

Spaghetti con pesto di alici e limone



PAPPA-REALE^{NET}

Per  

Ingredienti

200 gr di spaghetti
25 foglie di basilico
1 pugno di prezzemolo
20 gr di pinoli
1 piccolo spicchio d'aglio
7 filetti di alici sott'olio
buccia grattugiata di mezzo limone non trattato
4 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
4 cucchiaini di cottura della pasta

Procedimento

Lavare e asciugare il basilico e il prezzemolo, mettere il tutto nel mixer o nel mortaio e preparare il pesto unendo i pinoli, l'aglio, 6 filetti di alici sgocciolate, l'olio e l'acqua di cottura della pasta. Cucinare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e condire in una terrina con il pesto preparato. Impiattare gli spaghetti e servire con il limone grattugiato e l'alice rimasta sminuzzata.
